CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía No. 27 < Nueva Época > Enero / Junio 2024 / **UAEMéx**

Universidad Autónoma del Estado de México www.uaemex.mx/Culinaria Publicación Semestral

Págs. 1 - 4

Editorial

Diana Castro Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

castrod4@gmail.com

Iniciamos un nuevo año resaltando, a través de las colaboraciones recibidas, el carácter multi e interdisciplinario de la Gastronomía: se trata de un grupo de miradas, enfoques y aportes que tanto de forma individual como combinada aportan la información necesaria para la comprensión de los fenómenos que se estudian, y la posible resolución de los problemas que se encuentran en torno a la alimentación, las preparaciones culinarias, la confección artística y cultural de los platillos.

En orden de explicar e interpretar la complejidad que entraña la disciplina gastronómica, se tiene que acudir a otros principios y saberes que, dentro de las principales áreas de conocimiento, hacen posible organizar, intercambiar y potenciar las ventajas de cada una de las disciplinas involucradas para descubrir nuevos datos en torno al asunto o problema que se aborda.

Estas diferentes visiones se manifiestan, en primera instancia, en los dos artículos incluidos en la sección *El plato fuerte*; en el primero, titulado: “La tilapia: invasión biológica y gastronómica”, los autores recomiendan consumir y aprovechar este pez nutritivo, económico y fácil de cultivar, toda vez que se puede encontrar en abundancia en México, ya que ha invadido los litorales del país por su alta tasa de crecimiento y tolerancia a condiciones ambientales extremas -lo que se explica en el texto tanto desde el punto de vista biológico, como acuícola y gastronómico-.

Otro aspecto de la gastronomía se incluye en el artículo denominado “Atención a la discapacidad motriz de los comensales en los restaurantes de cadena de Toluca, Estado de México”, investigación que tuvo como objetivo examinar el mobiliario y equipo del área de servicio de los restaurantes de cadena de la ciudad de Toluca, Estado de México para la identificación de las condiciones de atención a los comensales con alguna discapacidad motriz; consignándose lo estipulado por normativas internacionales y nacionales en cuanto al equipamiento e infraestructura de restaurantes, lo que se describe desde una postura legal y administrativa.

En la sección *Del Recetario* incluimos tres recetas: “Tilapia empapelada”, “Estofado de bodas del Istmo de Tehuantepec”, y un Entremet, “El corazón delator”, por medio de las cuales se pone en evidencia la relación de las diferentes disciplinas como la Agronomía, la Química -Química en Alimentos-, la Nutrición; el Arte, la Arquitectura e inclusive, la Literatura, tal y como nos demuestra una alumna de licenciatura al ofrecernos su interpretación alimenticia de un cuento de terror del gran escritor estadounidense, Edgar Allan Poe.

En la sección *Nuestra Sazón*, incluimos un ensayo titulado: “Cómo la tecnología repercute en la difusión cultural de la Gastronomía”, donde el autor diserta en torno a la Mercadotecnia y al empleo indiscriminado de las redes sociales que contribuyen a la divulgación y propagación de noticias falsas y datos erróneos, atentando contra el manejo responsable y adecuado de la información, y afectando negativamente al conocimiento y preservación de la cultura.

En este mismo apartado integramos una breve memoria de viaje denominada “Fin de semana gastronómico en Villa del Carbón”, en el cual la autora nos ofrece una memoria de su visita a este municipio del Estado de México, acercándonos a todos los ingredientes y productos locales que se pueden encontrar en un mercado rural, combinando una postura turística, con conocimientos antropológicos, agroalimentarios e inclusive, veterinarios.

En la sección *Sabor a saber* incluimos información del *Cayman Cookout 2024*, festival culinario que congrega expertos procedentes de todo el mundo, reconocidos por sus aportaciones desde el ámbito de la cocina, la mixología y las bebidas espirituosas. Asimismo, proveemos datos de la celebración de *Alimentaria 2024*, que presentará en su edición española lo más novedoso en cuestión de empresas, negocios, producción y consumo de alimentos.

A través de la reseña de otro evento de impacto internacional, *The World’s 50 Best Restaurants 2024*, se premia la excelencia mundo culinario con base en la votación de más de mil restauranteros, críticos gastronómicos; chefs ejecutivos, *sommeliers* y otros expertos del campo quienes, entre sí, representan lo mejor de las múltiples disciplinas que convergen en la gastronómica. Otro evento que se reporta es la *Expo Café 2024* que congregará

en Ciudad de México a productores de café, tostadores; empresas comercializadoras, proveedores de empaques, equipos, fabricantes de productos a base de café, té, materias primas y accesorios, entre otros, lo que sin duda refleja la enorme variedad de figuras profesionales, *amateurs*, áreas y giros involucrados.

Por último, con la descripción de la feria *Caminos y Sabores 2024* que se llevará a cabo en Argentina y del *Congreso Mundial de Estudiantes de Gastronomía* a verificarse en Cancún, México, quedará más clara la vastedad y riqueza de información que se genera a través de la disciplina que constituye el eje de esta publicación: la Gastronomía.

Toda vez que en el primer evento se presentarán los dulces, infusiones; aceites, aderezos, frutos de la tierra; embutidos y bebidas que caracterizan la producción regional de ese país de América del Sur. Y en el segundo programa se ventilarán tópicos relativos a la Tecnología de alimentos, Gastromercadotecnia, Conservación de alimentos; Evaluación y calidad restaurantera, Negocios gastronómicos y Gerencia de establecimientos.

Después de este recorrido, lector, lectora, esperamos que no sigas dudando del carácter pluridimensional, recíproco e interconectado de la Gastronomía, y que comprendas el porqué continuamos explorando el amplio espectro que abarca el mundo de los alimentos que nos acerca al conocimiento del patrimonio natural y cultural de los pueblos a través de las investigaciones presentadas; que nos produce sensaciones físicas y químicas espontáneas con la descripción de cada ingrediente y platillo; y que despierta nuestra hambre de saber, con la interpretación de las distintas dimensiones que engloba la alimentación.